



MF1430_3 Hábitos y Autonomía en la Alimentación del Alumnado con Necesidades Educativas Especiales , en el Comedor..

MF1430_3 Hábitos y Autonomía en la Alimentación del Alumnado con Necesidades Educativas Especiales , en el Comedor..

Duración: 120 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

1. ~~ESPECIALIDADES Y AUTONOMÍA EN EL COMEDOR ESCOLAR~~ COMUNICACIÓN DEL ALUMNADO CON NECESIDADES EDUCATIVAS

UNIDAD FORMATIVA 1. APLICACIÓN DE LOS SISTEMAS ALTERNATIVOS Y AUMENTATIVOS DE COMUNICACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SAAC: TIPOS Y CARACTERÍSTICAS

1. Sistema Bliss.
2. Sistema PEC.
3. Sistema SPC.
4. Lenguaje de Signos.
5. Alfabeto Dactilológico.
6. Sistema Bimodal.
7. Palabra Complementada.
8. Otros.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN DEL ACNEE

1. Métodos de anticipación.
2. Tipos de agendas para ACNEE.
3. Tipos de horarios para ACNEE.
4. El horario de trabajo.
5. Normas básicas de trato.
6. Guías de pasos.

UNIDAD FORMATIVA 2. PROGRAMAS DE AUTONOMÍA E HIGIENE PERSONAL, A REALIZAR EN EL COMEDOR ESCOLAR CON UN ACNEE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROGRAMAS DE AUTONOMÍA E HIGIENE PERSONAL DE UN ACNEE EN EL COMEDOR ESCOLAR.

1. Programa de lavado de manos
2. Rutinas como medio de aprendizaje.
3. Sistemas visuales de apoyo: guías de pasos.
4. Programa de colocación de baberos y/o batas
5. Grados de dependencia.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTERACCIÓN DEL ACNEE EN EL ESPACIO DEL COMEDOR ESCOLAR

1. Factores que favorecen.
2. Factores que condicionan.
3. Factores que dificultan.
4. Prevención de riesgos laborales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMPORTAMIENTOS INADECUADOS DE UN ACNEE EN EL ESPACIO DEL COMEDOR ESCOLAR

1. Enfermedades y alergias relacionadas con la alimentación.
2. Dietas: tipos y características.
3. Técnicas de primeros auxilios básicos y prevención de incidentes en el comedor escolar.
4. Necesidades fisiológicas de un ACNEE.
5. Interacciones y comportamiento del ACNEE en el comedor escolar:

UNIDAD FORMATIVA 3. PROGRAMAS DE ADQUISICIÓN DE HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN Y AUTONOMÍA DE UN ACNEE QUE SE REALIZAN EN UN COMEDOR ESCOLAR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. AUTONOMÍA EN LA ALIMENTACIÓN DEL ACNEE.

1. Características del ACNEE a tener en cuenta en la actividad del comedor escolar: nivel de dependencia.
2. Acciones a desempeñar: lavado de manos, colocación de baberos u otras.
3. Mobiliario y materiales a utilizar: características.
4. Análisis de programas de autonomía y hábitos en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MENÚS Y DIETAS ESPECIALES DE UN ACNEE EN EL COMEDOR ESCOLAR

1. Instrumentos de control de alumnos con dietas especiales.
2. Alimentos contraindicados o perjudiciales.
3. Fichas individuales de registro para alumnos con problemas alimentarios.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROGRAMAS DE ADQUISICIÓN DE HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN DEL ACNEE

1. Programas de masticación: ejecución, técnicas y pautas.
2. Evaluación: registro.
3. Generalización y mantenimiento: instrucción verbal, modelado de conducta, imitación y ensayo de conducta, reforzamiento, encadenamiento,

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APOYOS PARA LA ALIMENTACIÓN DE UN ACNEE EN EL CENTRO ESCOLAR

1. Ayudas técnicas para la alimentación: características.
2. Técnicas para dar de comer.
3. Protocolos de información entre profesionales y familia.